

诚心酿造美味

在陵水，安马村是制作酸粉的产地之一，正宗的味道让人垂涎欲滴。

“我父亲 1975 年就开始卖酸粉了，做酸粉这门手艺就是从父亲那里学来的。”据王海发介绍，以前没有固定的摊位，父亲挑着担子走村串户的卖，改革开放后才逐渐进入市场。后来父亲年迈，他便将父亲的酸粉生意继承了下来。

王海发 1986 年开始做酸粉，属于安马村较早卖酸粉的人，也是坚持最久的人。因为工序繁琐，现在安马村很多人都已经改行做其他的生意了。

以前，王海发卖酸粉也是流动性的，直到 2006 年，为了稳定客源，他在陵水县政府对面租了一间店铺，名为“王海发酸粉专卖店”，深受顾客的关注和喜爱，从此“发叔”的名号便声名远扬。

酸粉配料丰富，含有粉丝、韭菜、空心菜、

鱼饼、牛肉、银鱼干、牛肝、鱿鱼干、沙虫、醋、卤汁、黄灯笼辣椒等食材，色彩鲜明、香气扑鼻、口感稠而不膩，可谓色香味俱全。

酸粉的制作十分讲究，首先是要把空心菜和韭菜烫熟，再以凉水浸泡冷却，沥干后切成若干节；其次是粉丝，一定要在煮沸的开水中煮软，再用凉水不断冷却，以免温度过高相互粘稠；待烫粉完成后，便把花生、牛肉、鱼饼、沙虫等配料一一过油鲜炸；酸粉的成败关键取决于卤汁，卤汁的制作不易，要先将生粉和面粉按比例兑水，再加上腐乳、盐、老抽、蒜蓉酱、番茄酱等佐料，搅拌均匀后，将蒜末放入花生油中煸香，再倒入大火煮 30 分钟，沸腾过后加入猪油、味精、鸡精三味调料便可出锅。最后一道工序酸醋的制作同样至关重要，王海发介绍，制作酸醋，一定要把蒜剁碎，加入味精拌匀，再加入开水冲泡，之后加入番茄酱、酸梅酱、姜末、腐乳和新鲜的金桔汁，酸甜可口的酸醋便完成了。

说起制作酸粉，王海发从不吝啬自己的“独家秘方”。他说，做酸粉非一日之功，靠的是个人经验和不断改良，才能做出醇香的口感。

酸粉制作过程细致繁琐，要完成一碗酸粉的所有配料，他和妻子要花整整 6 个小时。王海发的一天是从凌晨 3 点开始的，一年 365 天，几乎天天如此。

真心传递情味

有同样感觉的还有常年在王海发店面附近卖槟榔的周蕙芬，她说，发叔的酸粉很好吃，自己家就住附近，但中午还是经常在发叔家吃酸粉当午饭。

来自广州的李丹也对发叔家酸粉赞不绝口，“今天是朋友带我来吃的，我觉得很好吃，丰富的配料和香甜的卤汁，加上一点辣椒，简直是绝配，下次来陵水一定要再来吃一次！”

“发叔，还有粉吗？”“发叔，做粉咯。”“发叔，今天不忙吗？”几乎每一个来店里吃酸粉的顾客都会和王海发亲切地打招呼，王海发说，这么多年下来，自己也积累了很多客源，但无论新老顾客他都真诚对待。

好评不断，王海发并没有因此停滞不前。王海发做酸粉也遇到过瓶颈期，刚开始接触卤汁制作的时候，他迟迟不能调制出父亲的味道，后来边学边总结，经过无数次失败，不断改进才调制出醇厚香浓的口感。随着社会发展，大众的需要越来越多，有时顾客会和他反映味道或咸或淡、卤汁的温热等问题，他都会虚心接受别人的建议意见，根据需求找出应对之策，并精心作出调整。

如今，酸粉市场一路向好，一碗酸粉可以卖到 8 元，另加沙虫则 15 元。即使在淡季，王海发每天也能卖出 30 斤酸粉，国庆至清明的旺季每天可达 50 斤。

用心留住乡味

成大学生，如今都各自拥有安稳的工作。对于在海南经济学院教书的大儿子王宜文来说，在他心中，酸粉代表了一缕乡愁，也是父母沉重的背影。

“以前初中的时候，父亲起来准备烫粉，我也随父亲起来背英语单词，但一个月后便坚持不住了，可是想到父母日复一日都坚持下来了，我这一点辛苦又算什么！”王宜文说，从小耳濡目染，父亲起早贪黑地坚持对他的影响是根深蒂固的。

在王海发的信念中，做酸粉犹如做人，容不得半点马虎，要靠耐心和坚持才能研制出诱人香味，正所谓厚积薄发，味道才能历久弥新。

王海发说，以后孩子也不可能继承这份酸粉的生意，这门手艺活也许就在他这里断层了。

但谈起今后的酸粉之路，王海发表示，今后还是不会离开老本行，即使自己以后不能亲自做了，也会考虑和别人合股制作，自己提供技术指导，继续把酸粉这份家乡的味道传承下去。

食客对发叔的酸粉甚是喜爱。



发叔在店里给客人准备酸粉。



发叔的酸粉味正料足。

“谢谢！”

“是我要谢谢你，没有你都没有酸粉吃了。”

王海发在接待每一个客人时，都会习惯性地说一句“谢谢”。

“天时不如地利，地利不如人和。”王海发说，顾客就是上帝，做生意和做人是同样道理，要以礼待人，以和为贵。

自从王海发在县城租了铺面后，为了减轻妻子的负担，他聘请了三个服务员照看店里的生意，但他仍然每天在店里忙上忙下。

“他家的酸粉说不上和别的有什么不一样，但就是比别人家的好吃，而且老板嘴甜人善，态度非常好，我喜欢去他家吃酸粉。”经常光临发叔酸粉店的杨艳这样说。

图海南日报记者 武威  
文海南日报记者 程范淦 通讯员 陈冰 陈思国

『发叔』的酸粉人生

二十九年用心留住乡味

位于北纬 18 度的陵水黎族自治县，每一寸土地都充满着阳光的味道，这里四季常青，美食琳琅。而最具有代表性的美食非陵水酸粉莫属，品尝过酸粉的人无不对它垂涎。

作为陵水当地的特色小吃，酸粉已名扬天下。2011 年，陵水酸粉入选了海南省第三批省级非物质文化遗产名录，2012 年在传统节日“三月三”当天，“万人同吃陵水酸粉”活动更是创造了吉尼斯世界纪录。

不过，要问陵水酸粉哪家强？发叔手艺万人赞。

发叔即王海发，1961 年出生，家住陵水酸粉之乡安马村，将近 30 年的酸粉生意，让他有了“发叔”这个亲切的称呼。

“从事酸粉生意，一开始是迫于生计，29 年坚持下来，渐渐地也变成了生活的乐趣。”说起与酸粉的故事，王海发露出了满足的笑容。

